

**Menu À 35 € TTC par personne**

*(Service, nappage intissé et serviettes inclus) vaisselle + 4€*

Apéritif

3 pièces apéritives

Entrée (Au choix)

Vol-au-vent d'escargots et champignons frais *Flambés au pastis et crème à l'ail*

Vol-au-vent de fruits de mer *Fondue de poireaux et son fumé lié*

Œuf poché *Crème d'artichaut persillé et oignons frits*

Ficelle Picarde *Traditionnelle à la crème de champignons frais*

Feuilleté de boudin blanc et confit d'oignons *Sauce rustique à la moutarde à l'ancienne*

Tartare fraîcheur d'avocat et légumes *Tuile de parmesan*

Plat Principal (Au choix, accompagné d'un féculent et d'un légume vert selon la saison)

Cuisses de pintade farcies *Marrons et oignons confits, sauce forestière*

Suprême de volaille jaune *Sauce au cidre*

Pavé de saumon *Crème d'aneth*

Filet mignon de porc *Sauce au maroilles*

Fondant de veau *Sauce au romarin*

Dos de lieu noir *Sauce beurre blanc aux échalotes*

Paleron de bœuf cuisson lente *Sauce au vin rouge*

**Fromages**

**Assiette de deux fromages et salade**

Dessert (Au choix)

Tiramisu *Au café ou fruits de saison*

Omelette norvégienne *Maison*

Tarte Tatin *Aux pommes*

Profiteroles *Au chocolat*

Café ou thé gourmand

Tarte au citron meringuée

Moelleux au chocolat *Coulis d'abricot*